# Informe de resultados marzo de 2026

**Realizar una evaluación de operaciones y de resultados del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el municipio de Chía.**




**Alcaldía Municipal de Chía - Secretaría de Educación**
**CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7180851**

# TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN ..... 4
2. OBJETIVO GENERAL ..... 5
3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS ..... 5
4. CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES ..... 6
5. PLAN DE SANEAMIENTO ..... 7
6. VISITAS DE SUPERVISIÓN ..... 10
7. ACOMPAÑAMIENTO CAE ..... 13
8. CAPACITACIÓN PERSONAL ..... 14
9. VISITAS SECRETARIA DE SALUD ..... 16
10. VISITAS INTERVENTORÍA ..... 17
11. SEGUIMIENTO BODEGA ..... 18
12. RESPUESTA REQUERIMIENTOS ..... 18
13. CONCLUSIONES ..... 20

# LISTA DE SIGLAS

**CAE:** Comités de Alimentación Escolar

**ETC:** Entidad Territorial Certificada

**IE:** Institución Educativa

**MEN:** Ministerio de Educación Nacional

**NNAJ:** Niñas, niños, adolescentes y jóvenes

**PAE:** Programa de Alimentación Escolar

**UAPA:** Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

**BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura

**INVIMA:** Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

# 1. INTRODUCCIÓN

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) constituye una estrategia fundamental para garantizar la permanencia de los niños, niñas y adolescentes dentro del sistema educativo, contribuyendo al mejoramiento de su estado nutricional, al fortalecimiento de hábitos alimentarios saludables y al desarrollo integral de la población escolar.

En cumplimiento del Contrato No. CO1.PCCNTR.7180851, la Unión Temporal Alimentando y Nutriendo en Acción ejecuta la operación del programa en el municipio de Chía, garantizando el suministro oportuno, inocuo y de calidad de los complementos alimentarios y almuerzos dirigidos a los estudiantes focalizados en las Instituciones Educativas Oficiales.

El presente informe técnico describe las actividades desarrolladas durante el mes de marzo de 2026, con énfasis en el seguimiento al Plan de Saneamiento Básico, supervisión de sedes educativas, acompañamiento a visitas de control sanitario, seguimiento microbiológico, capacitación del personal manipulador y verificación de condiciones de almacenamiento en bodega, evidenciando el cumplimiento de las obligaciones contractuales y los lineamientos establecidos en la normatividad vigente del Programa de Alimentación Escolar.

Durante este periodo se realizaron 80 visitas de seguimiento a 24 sedes educativas oficiales del municipio, se brindó acompañamiento a Comités de Alimentación Escolar (CAE), se participó en visitas de inspección realizadas por la Secretaría de Salud, y se adelantaron acciones de fortalecimiento en el sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos.

## 2. OBJETIVO GENERAL

Informar sobre el cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato No. CO1.PCCNTR.7180851, durante el mes de marzo de 2026, mediante la ejecución de actividades de supervisión, control sanitario, seguimiento al Plan de Saneamiento Básico y fortalecimiento de las condiciones de calidad e inocuidad del Programa de Alimentación Escolar en las Instituciones Educativas Oficiales del municipio de Chía.

## 3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar seguimiento al cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico en las sedes educativas donde opera el PAE.
- Verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en las áreas de almacenamiento, preparación y distribución de alimentos.
- Acompañar las visitas de inspección, vigilancia y control sanitario realizadas por la Secretaría de Salud del municipio.
- Realizar seguimiento a los resultados de análisis microbiológicos realizados por la interventoría al programa.
- Fortalecer las competencias del talento humano mediante procesos de capacitación al personal manipulador, conductores y personal de bodega.
- Realizar acompañamiento a los Comités de Alimentación Escolar (CAE) como instancia de participación comunitaria y control social del programa.
- Supervisar las condiciones de almacenamiento y manejo de materias primas en la bodega de abastecimiento del programa.

# 4. CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES

Durante el mes de marzo de 2026, la Unión Temporal Alimentando y Nutriendo en Acción dio cumplimiento a las obligaciones establecidas en el contrato CO1.PCCNTR.7180851, garantizando la adecuada operación del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Chía.

Las actividades desarrolladas estuvieron orientadas a asegurar el cumplimiento de los lineamientos técnicos establecidos en la Resolución 335 de 2021, la Resolución 2674 de 2013, y demás normatividad sanitaria aplicable a la manipulación y suministro de alimentos.

# 5. PLAN DE SANEAMIENTO

El Plan de Saneamiento Básico constituye un conjunto de programas y procedimientos orientados a garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en las áreas donde se manipulan alimentos.

Durante el mes de marzo se realizaron actividades de seguimiento y verificación en los siguientes componentes:

### 5.1. Programa de Limpieza y Desinfección

Se verifica la aplicación permanente de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), evidenciando: ejecución diaria de actividades de limpieza y desinfección en áreas de preparación, almacenamiento y servicio.

Fortalecimiento de los procesos mediante supervisión y seguimiento al personal manipulador.

De manera complementaria, se implementa un aseo profundo semanal los días viernes, el cual incluye:

- Limpieza y desinfección general de áreas.
- Lavado de equipos y utensilios.
- Intervención de zonas de difícil acceso.
- Limpieza de campanas extractoras, garantizando la eliminación de grasas acumuladas.

El cumplimiento de los POES se ve reflejado en los resultados satisfactorios de los análisis microbiológicos realizados por la interventoría, evidenciando condiciones adecuadas de inocuidad en los alimentos.


















### 5.2. Manejo de residuos sólidos

Se evidencia cumplimiento en la gestión integral de residuos, destacando:

- Clasificación en la fuente conforme a la normatividad vigente.
- Disposición final adecuada de residuos.
- Condiciones sanitarias en almacenamiento temporal.

Adicionalmente:

- Se realiza la recolección de aceites usados, evitando impactos negativos al ambiente.
- Se lleva control del descomide, promoviendo la reducción de residuos orgánicos y fortaleciendo prácticas de manejo ambiental responsable.







### 5.3. Control de plagas

Durante el mes de marzo se ejecutaron actividades de control integrado de plagas, mediante procesos de fumigación en las siguientes sedes:

- Institución Educativa Oficial Santa Lucía
- Institución Educativa Oficial Fonquetá
- Institución Educativa Oficial San Josemaría Escrivá de Balaguer
- Institución Educativa Oficial Santa María sede A
- Institución Educativa Oficial Santa María sede B
- Institución Educativa Oficial Santa María sede C

Estas intervenciones se realizaron conforme a los lineamientos técnicos establecidos, contribuyendo a la prevención y control de vectores, y garantizando condiciones sanitarias adecuadas.



CERTIFICADO DE CONTROL DE ROEDORES

FECHA | MARZO 11 DEL 2026 | CONSECUTIVO N°11198

GESTION EMPRESARIAL SUSTENTABLE COLOMBIA SAS
NIT: 900977895-2

Certifica que a:
UNION TEMPORAL AVANZANDO Y NUTRIENDO EN ACCION
NIT: 901901791 – 2

Se le presto el servicio de: CONTROL DE ROEDORES

Este servicio se presta bajo el concepto Sanitario Favorable N°: DSP-CQ-069-2025 en las instalaciones correspondientes al Comedor DE LA INSTITUCION COLEGIO SANTA LUCIA -UBICADA EN LA CALLE 4 A N° 10 - 94 BARRIO SANTA LUCIA /CHIA CUNDINAMARCA

| PRODUCTOS APLICADOS | PRESENTACION y/o DOSIFICACION |
|---|---|
| TRAMPA DE PEGAMENTO PARA ROEDORES | LAMINA ADHERENTE |
| PROVOKE ATRAYENTE PARA ROEDORES | GEL ATRAYENTE |

GESTION OPERACIONAL
GESTION EMPRESARIAL SUSTENTABLE COLOMBIA SAS

Este certificado no es válido sin el sello seco



CERTIFICADO DE CONTROL DE ROEDORES

FECHA | MARZO 11 DEL 2026 | CONSECUTIVO N°11198

GESTION EMPRESARIAL SUSTENTABLE COLOMBIA SAS
NIT: 900977895-2

Certifica que a:
UNION TEMPORAL AVANZANDO Y NUTRIENDO EN ACCION
NIT: 901901791 – 2

Se le presto el servicio de: CONTROL DE ROEDORES

Este servicio se presta bajo el concepto Sanitario Favorable N°: DSP-CQ-069-2025 en las instalaciones correspondientes al Comedor DE LA INSTITUCION FONQUETA CHIA – UBICADA EN FONQUETA CAMINO SUBIDA A LA VALBANERA/ CHIA CUNDINAMARCA

| PRODUCTOS APLICADOS | PRESENTACION y/o DOSIFICACION |
|---|---|
| TRAMPA DE PEGAMENTO PARA ROEDORES | LAMINA ADHERENTE |
| PROVOKE ATRAYENTE PARA ROEDORES | GEL ATRAYENTE |

GESTION OPERACIONAL
GESTION EMPRESARIAL SUSTENTABLE COLOMBIA SAS

Este certificado no es válido sin el sello seco



CERTIFICADO DE CONTROL DE ROEDORES

FECHA | MARZO 11 DEL 2026 | CONSECUTIVO N°11197

GESTION EMPRESARIAL SUSTENTABLE COLOMBIA SAS
NIT: 900977895-2

Certifica que a:
UNION TEMPORAL AVANZANDO Y NUTRIENDO EN ACCION
NIT: 901901791 – 2

Se le presto el servicio de: CONTROL DE ROEDORES

Este servicio se presta bajo el concepto Sanitario Favorable N°: DSP-CQ-069-2025 en las instalaciones correspondientes al Comedor DE LA INSTITUCION SAN JOSEMARÍA ESCRIVÁ DE BALAGUER SEDE NUEVA - UBICADA EN LA 1 ESTE2 CL. 24 /CHIA CUNDINAMARCA

| PRODUCTOS APLICADOS | PRESENTACION y/o DOSIFICACION |
|---|---|
| TRAMPA DE PEGAMENTO PARA ROEDORES | LAMINA ADHERENTE |
| PROVOKE ATRAYENTE PARA ROEDORES | GEL ATRAYENTE |

GESTION OPERACIONAL
GESTION EMPRESARIAL SUSTENTABLE COLOMBIA SAS

Este certificado no es válido sin el sello seco

### 5.4. Control de agua potable

Se garantiza la calidad del agua utilizada mediante:

- Monitoreo de cloro residual y pH.
- Frecuencia de medición: lunes y jueves.

Como medida preventiva adicional, se realiza: ebullición del agua, fortaleciendo la inocuidad en la preparación de alimentos.






# 6. VISITAS DE SUPERVISIÓN

Durante el mes de marzo se realizaron 80 visitas de supervisión a las 24 sedes educativas oficiales del municipio de Chía.

Estas visitas fueron realizadas por el equipo de supervisores de la Unión Temporal Alimentando y Nutriendo en Acción, con el objetivo de verificar:

### 6.1. Condiciones de almacenamiento de alimentos

Se verificó la adecuada disposición de los alimentos, rotación de inventarios y mantenimiento de la cadena de frío donde aplica.







### 6.2. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura

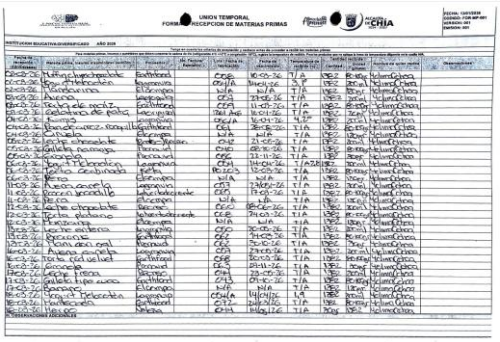
Verificación del uso de dotación completa, higiene del personal y procesos de preparación.






### 6.3. Organización documental y registros operativos

Revisión de planillas de control, formatos de limpieza y registros de temperatura.







### 6.4. Condiciones higiénico sanitarias de cocinas y comedores

Inspección de infraestructura y estado de limpieza de las áreas de servicio.








### 6.5. Cumplimiento del ciclo de menús establecidos

Verificación de la correspondencia entre lo servido y lo planeado en el ciclo de menús.

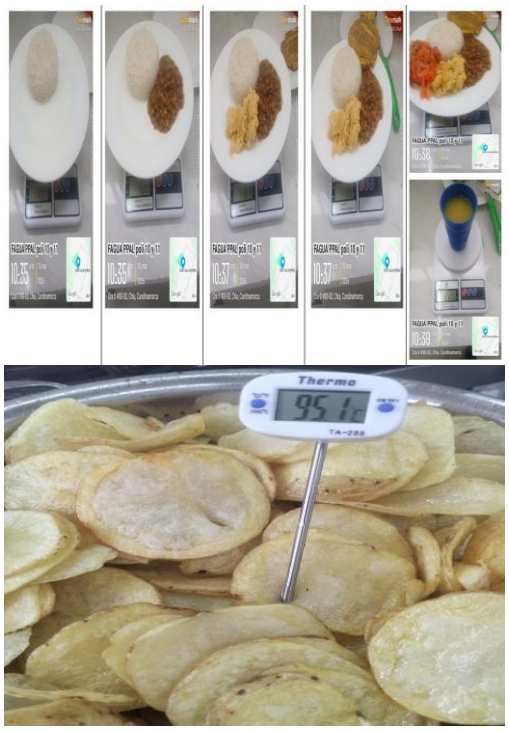


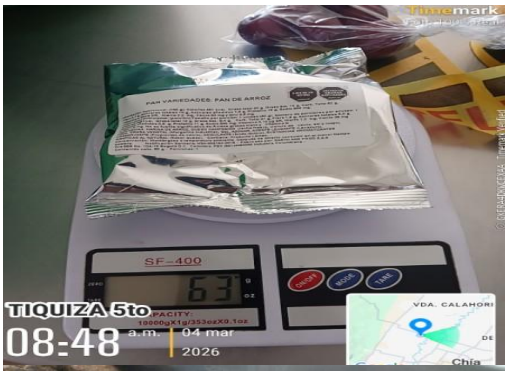




### 6.6. Control de temperaturas y gramajes

Medición de temperaturas de cocción y servido, así como el peso de las raciones entregadas.











# 7. ACOMPAÑAMIENTO CAE

Durante el periodo evaluado se brindó acompañamiento a siete Comités de Alimentación Escolar (CAE) en las siguientes instituciones educativas:

- Institución Educativa Oficial Santa María del Rio
- Institución Educativa Oficial José Joaquín Casas
- Institución Educativa Oficial Fonquetá
- Institución Educativa Oficial Cerca de Piedra
- Institución Educativa Oficial Laura Vicuña
- Institución Educativa Oficial Diversificado
- Institución Educativa Oficial Tiquiza





















# 8. CAPACITACIÓN PERSONAL

Durante el mes de marzo se llevó a cabo una jornada de capacitación dirigida al personal vinculado al programa.

**Temática abordada:** Clasificación de los alimentos

En el desarrollo de la jornada de capacitación correspondiente al mes de marzo de 2026, se abordó la temática "Clasificación de los alimentos", orientada al fortalecimiento de las competencias del personal manipulador en relación con la adecuada identificación, manejo, almacenamiento y conservación de los alimentos, en cumplimiento de las condiciones sanitarias y lineamientos de calidad e inocuidad establecidos en el Programa de Alimentación Escolar. A continuación, se describen los principales contenidos desarrollados:

1. **Clasificación de los alimentos según su origen:**

Se socializó la clasificación de los alimentos de acuerdo con su procedencia, identificando tres grupos principales: alimentos de origen animal (carnes, huevos, leche y derivados lácteos), alimentos de origen vegetal (frutas, verduras, cereales, leguminosas y tubérculos) y alimentos de origen mineral (agua y sal). Este componente permitió fortalecer el reconocimiento de las características propias de cada tipo de alimento, así como sus condiciones específicas de manipulación y almacenamiento, reduciendo el riesgo de contaminación y deterioro.

**2. Clasificación de los alimentos según su función nutricional:**

Se explicó la clasificación de los alimentos en función del aporte nutricional al organismo, diferenciando entre alimentos energéticos (fuentes de carbohidratos y grasas como cereales, azúcares y tubérculos), alimentos constructores o formadores (ricos en proteínas como carnes, huevos, leche y leguminosas) y alimentos reguladores (fuentes de vitaminas y minerales como frutas y verduras). Este enfoque permitió reforzar la importancia de garantizar una adecuada combinación de alimentos en los menús, contribuyendo al cumplimiento de los requerimientos nutricionales de la población atendida.

**3. Clasificación de los alimentos según su nivel de perecibilidad:**

Se abordó la clasificación de los alimentos de acuerdo con su vida útil, identificando alimentos perecederos (de rápida descomposición y que requieren condiciones de refrigeración como carnes, lácteos, frutas y verduras frescas), semiperecederos (con vida útil intermedia como pan y algunos tubérculos) y no perecederos (de larga duración como granos, arroz, azúcar y productos enlatados). Se hizo énfasis en la importancia de aplicar controles adecuados de almacenamiento y conservación para cada grupo, minimizando pérdidas y garantizando la inocuidad.

**4. Buenas prácticas asociadas a la clasificación de alimentos:**

De manera complementaria, se reforzaron prácticas fundamentales para la correcta gestión de los alimentos, tales como la adecuada separación por tipo de alimento, el control de temperaturas en las diferentes etapas del proceso, la organización y almacenamiento en condiciones higiénicas, la rotación de inventarios bajo el principio PEPS (Primeras Entradas – Primeras Salidas) y la prevención de la contaminación cruzada. Estas acciones contribuyen directamente al mantenimiento de la calidad sanitaria de los alimentos y al cumplimiento de los estándares del programa.

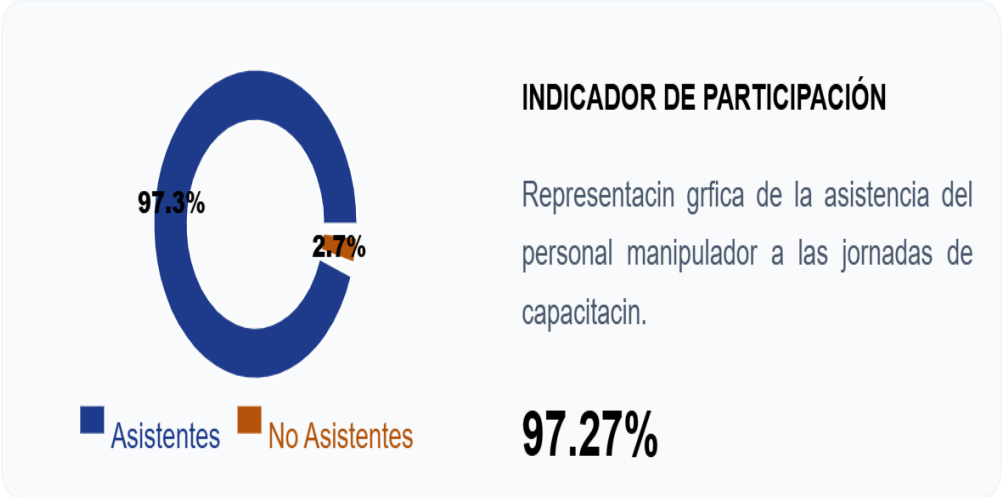
Así mismo, se obtuvo un cumplimiento del 97.27% de participación por parte de la Ecónomas, Conductores y Personal de Bodega.






**Indicador de participación:**

- Personal convocado: 110 personas
- Personal asistente: 107 personas
- **Indicador de participación: 97.27 %**



# 9. VISITAS SECRETARIA DE SALUD

Atención de visita de inspección, vigilancia y control de la Secretaría de Salud

1. Durante la visita de inspección, vigilancia y control realizada por la Secretaría de Salud, se brindó el acompañamiento correspondiente a los funcionarios delegados, facilitando el acceso a las diferentes áreas del servicio de alimentación escolar y suministrando la información requerida para el desarrollo del proceso de verificación sanitaria.

2. Se dispuso y presentó la documentación relacionada con el cumplimiento de los requisitos higiénico sanitarios del servicio de alimentación, incluyendo registros de limpieza y desinfección, control de temperaturas, plan de saneamiento básico, fichas técnicas y hojas de seguridad de productos químicos, certificados de manipulación de alimentos y demás soportes solicitados por la autoridad sanitaria.

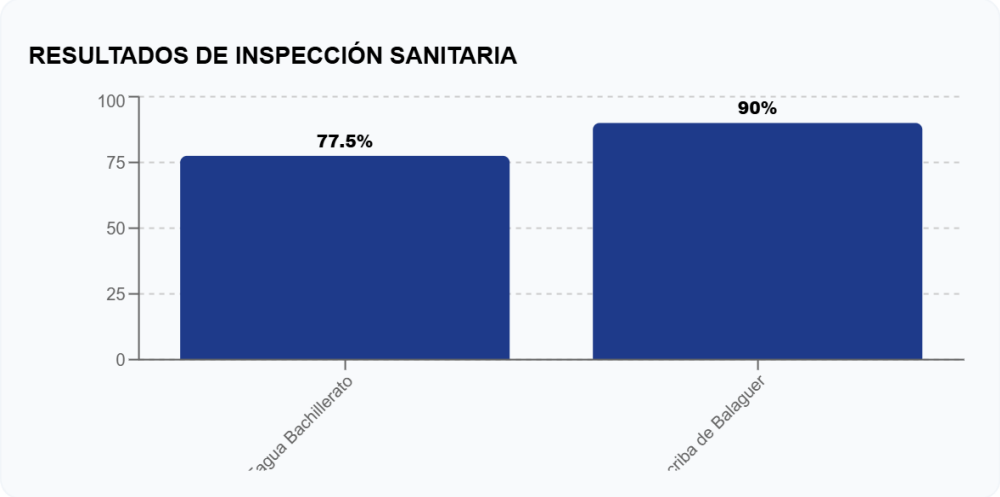
3. Se evidenció la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en los procesos de recepción, almacenamiento, preparación, manipulación y servicio de alimentos, garantizando el cumplimiento de las condiciones sanitarias exigidas para el funcionamiento del servicio de alimentación escolar.

4. Se permitió la inspección de las instalaciones, equipos, utensilios, áreas de almacenamiento, zonas de preparación y servicio de alimentos, demostrando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad vigente.

5. Se atendieron las observaciones realizadas por los funcionarios de la Secretaría de Salud durante la visita, brindando las aclaraciones pertinentes y tomando nota de los aspectos señalados para su respectivo seguimiento.

6. Se revisó y suscribió el acta de visita levantada por la autoridad sanitaria, dejando constancia de las condiciones verificadas durante la inspección y de los compromisos establecidos en caso de ser requeridos.

7. Se procedió a establecer las acciones de mejora correspondientes, con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y el mejoramiento continuo del servicio de alimentación escolar, así mismo se realizaron los traslados de las observaciones por competencia de la entidad territorial.



**RESULTADOS DE INSPECCIÓN SANITARIA**

| Institución Educativa | Calificación (%) |
|---|---|
| IEO Fagua Bachillerato | 77.50 |
| IEO San Josemaria Escriba de Balaguer | 90.00 |

# 10. VISITAS INTERVENTORÍA

- Durante las visitas de seguimiento realizadas por la interventoría, se brindó el acompañamiento correspondiente a los profesionales designados, facilitando el acceso a las diferentes áreas del servicio de alimentación escolar y proporcionando la información requerida para la verificación del cumplimiento contractual.
- Se dispuso y presentó la documentación relacionada con la operación del programa, incluyendo registros de control de calidad, formatos de supervisión, controles de temperatura, registros de limpieza y desinfección, fichas técnicas de alimentos, soportes de entrega de raciones y demás documentos solicitados durante la visita.
- Se evidenció el cumplimiento de los lineamientos técnicos, administrativos y sanitarios establecidos para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, verificando aspectos relacionados con almacenamiento, preparación, manipulación y distribución de los alimentos.
- Se permitió la inspección de áreas de almacenamiento, preparación y servicio de alimentos, así como la revisión de equipos, utensilios y condiciones higiénico sanitarias, garantizando la transparencia y trazabilidad de la operación.
- Se atendieron las observaciones realizadas por el equipo de interventoría durante las visitas, brindando las aclaraciones pertinentes y registrando los aspectos señalados para su respectivo seguimiento.
- Se generaron recomendaciones u observaciones, se establecieron e implementaron acciones de mejora orientadas a fortalecer los procesos operativos y garantizar el cumplimiento de los estándares de calidad del programa.
- Se realizó seguimiento a los compromisos adquiridos durante las visitas de interventoría, realizando las acciones de mejora correspondientes.



# 11. SEGUIMIENTO BODEGA

Durante el periodo evaluado, se llevaron a cabo actividades de seguimiento y control a la bodega de almacenamiento de materias primas e insumos, con el propósito de asegurar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias y los lineamientos técnicos establecidos para la adecuada conservación de los alimentos. En el marco de estas actividades, se verificaron las condiciones de la infraestructura, incluyendo pisos, paredes, techos, sistemas de ventilación e iluminación, evidenciando su adecuado estado de limpieza, mantenimiento y funcionalidad, lo cual contribuye a la prevención de riesgos de contaminación.

En cuanto a las condiciones de almacenamiento, se constató que los alimentos se encontraban organizados de manera técnica en estanterías y estibas sanitarias, garantizando su adecuada separación del piso y de las paredes, así como su correcta clasificación. De igual forma, se evidenció la aplicación del sistema de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), junto con la verificación periódica de fechas de vencimiento, identificación de lotes y condiciones de empaque, asegurando el control de la calidad de los productos almacenados. Paralelamente, se realizó seguimiento a los registros asociados a la recepción de materias primas, control de inventarios y trazabilidad, garantizando la adecuada gestión documental.

Así mismo, se efectuó la verificación del cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico, mediante la revisión de los registros de limpieza y desinfección, el uso adecuado de productos químicos autorizados y su almacenamiento en áreas independientes de los alimentos, junto con la disponibilidad de fichas técnicas y hojas de seguridad. Adicionalmente, se realizó seguimiento al programa de control integrado de plagas, evidenciando el monitoreo permanente, el adecuado estado de los dispositivos de control y la ausencia de signos de infestación en la bodega.

Como resultado de las actividades de verificación, se formularon recomendaciones y acciones de mejora orientadas a fortalecer las condiciones de almacenamiento y asegurar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y de los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar.

Finalmente, se brindó acompañamiento a la visita de inspección realizada por la Secretaría de Salud, en la cual se obtuvo una calificación de 93,0 %, resultado que refleja un adecuado nivel de cumplimiento. En este sentido, se definieron e implementaron las acciones de mejora correspondientes, con el fin de optimizar continuamente las condiciones de calidad e inocuidad en la operación.

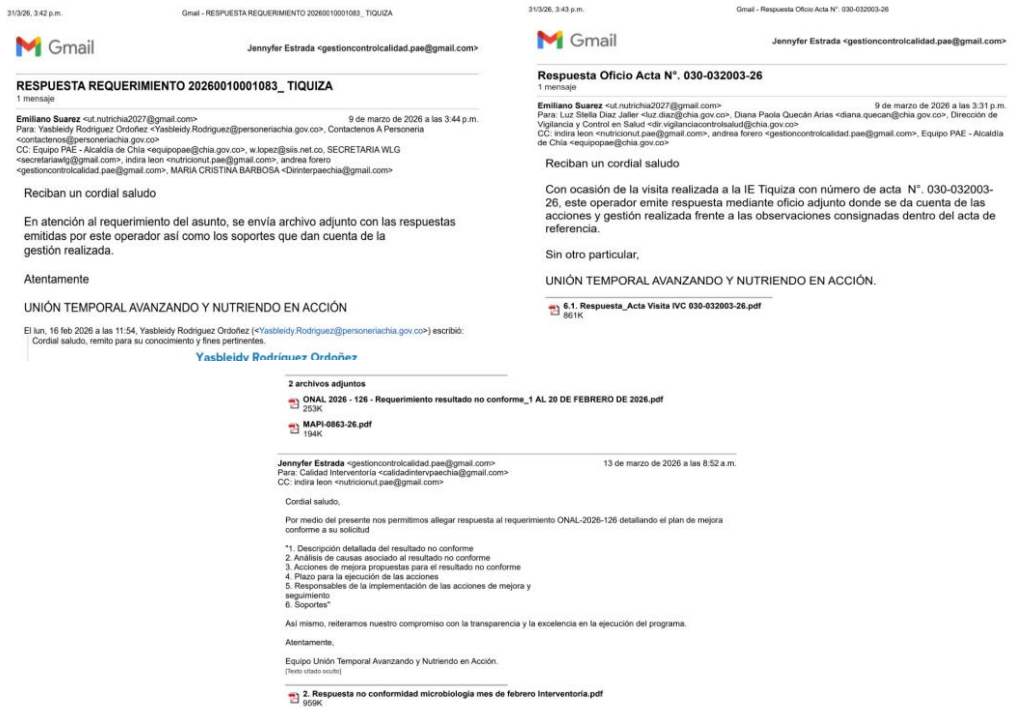
# 12. RESPUESTA REQUERIMIENTOS

Durante el periodo evaluado, en el marco de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se gestionaron un total de trece (13) requerimientos emitidos por los entes de control y seguimiento, discriminados en dos (2) provenientes de la Interventoría del contrato, dos (2) de la Secretaría de Salud y nueve (9) de la Personería. En este contexto, se llevó a cabo la recepción, análisis y evaluación técnica de cada uno de los oficios, con el fin de identificar los aspectos objeto de revisión, así como los compromisos y lineamientos establecidos para el operador.

En consecuencia, se realizó la recopilación, validación y organización de los soportes documentales requeridos para la atención de cada solicitud, incluyendo registros operativos, evidencias fotográficas, formatos de control de calidad, documentación sanitaria, registros de almacenamiento y demás información asociada a la ejecución del programa. De manera complementaria, se efectuaron verificaciones internas en las unidades de servicio y en la bodega principal, con el propósito de corroborar las condiciones operativas y asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos, sanitarios y administrativos exigidos.

Así mismo, se elaboraron y radicaron las respuestas formales dentro de los tiempos establecidos, incorporando los respectivos soportes y detallando las acciones implementadas para la atención de las observaciones emitidas por los entes de control. En aquellos casos en los que se identificaron hallazgos u oportunidades de mejora, se formularon e implementaron acciones correctivas y planes de mejora, orientados al fortalecimiento de los procesos y a la optimización de la prestación del servicio.

Finalmente, se adelantó el seguimiento al cumplimiento de los compromisos adquiridos, verificando la ejecución de las acciones establecidas y dejando trazabilidad de las evidencias correspondientes, en concordancia con las obligaciones contractuales y bajo un enfoque de mejora continua, transparencia y control en la operación del Programa de Alimentación Escolar.



31/3/26, 3:42 p.m. Gmail - RESPUESTA REQUERIMIENTO 20260010001083_ TIQUIZA

Gmail Jennyfer Estrada <gestioncontrolcalidad.pae@gmail.com>

**RESPUESTA REQUERIMIENTO 20260010001083_ TIQUIZA**

1 mensaje

**Emiliano Suarez** <ut.nutrichia2027@gmail.com> 9 de marzo de 2026 a las 3:44 p.m.
Para: Yasbleidy Rodriguez Ordoñez <Yasbleidy.Rodriguez@personeriachia.gov.co>, Contactenos A Personeria <contactenos@personeriachia.gov.co>
CC: Equipo PAE - Alcaldía de Chía <equipopae@chia.gov.co>, w.lopez@siis.net.co, SECRETARIA WLG <secretariawlg@gmail.com>, indira leon <nutricionut.pae@gmail.com>, andrea forero <gestioncontrolcalidad.pae@gmail.com>, MARIA CRISTINA BARBOSA <Dirinterpaechia@gmail.com>

Reciban un cordial saludo

En atención al requerimiento del asunto, se envía archivo adjunto con las respuestas emitidas por este operador así como los soportes que dan cuenta de la gestión realizada.

Atentamente

UNIÓN TEMPORAL AVANZANDO Y NUTRIENDO EN ACCIÓN

El lun, 16 feb 2026 a las 11:54, Yasbleidy Rodriguez Ordoñez (<Yasbleidy.Rodriguez@personeriachia.gov.co>) escribió:
Cordial saludo, remito para su conocimiento y fines pertinentes.

Yasbleidy Rodríguez Ordoñez

**2 archivos adjuntos**

**ONAL 2026 - 126 - Requerimiento resultado no conforme_1 AL 20 DE FEBRERO DE 2026.pdf**
253K

**MAPI-0863-26.pdf**
194K

**Jennyfer Estrada** <gestioncontrolcalidad.pae@gmail.com> 13 de marzo de 2026 a las 8:52 a.m.
Para: Calidad Interventoría <calidadintervpaechia@gmail.com>
CC: indira leon <nutricionut.pae@gmail.com>

Cordial saludo,

Por medio del presente nos permitimos allegar respuesta al requerimiento ONAL-2026-126 detallando el plan de mejora conforme a su solicitud

*1. Descripción detallada del resultado no conforme
2. Análisis de causas asociado al resultado no conforme
3. Acciones de mejora propuestas para el resultado no conforme
4. Plazo para la ejecución de las acciones
5. Responsables de la implementación de las acciones de mejora y seguimiento
6. Soportes*

Así mismo, reiteramos nuestro compromiso con la transparencia y la excelencia en la ejecución del programa.

Atentamente,

Equipo Unión Temporal Avanzando y Nutriendo en Acción.
[Texto citado oculto]

**2. Respuesta no conformidad microbiologia mes de febrero Interventoria.pdf**
959K

31/3/26, 3:43 p.m. Gmail - Respuesta Oficio Acta N°. 030-032003-26

Gmail Jennyfer Estrada <gestioncontrolcalidad.pae@gmail.com>

**Respuesta Oficio Acta N°. 030-032003-26**

1 mensaje

**Emiliano Suarez** <ut.nutrichia2027@gmail.com> 9 de marzo de 2026 a las 3:31 p.m.
Para: Luz Stella Diaz Jaller <luz.diaz@chia.gov.co>, Diana Paola Quecán Arias <diana.quecan@chia.gov.co>, Dirección de Vigilancia y Control en Salud <dir.vigilanciacontrolsalud@chia.gov.co>
CC: indira leon <nutricionut.pae@gmail.com>, andrea forero <gestioncontrolcalidad.pae@gmail.com>, Equipo PAE - Alcaldía de Chía <equipopae@chia.gov.co>

Reciban un cordial saludo

Con ocasión de la visita realizada a la IE Tiquiza con número de acta N°. 030-032003-26, este operador emite respuesta mediante oficio adjunto donde se da cuenta de las acciones y gestión realizada frente a las observaciones consignadas dentro del acta de referencia.

Sin otro particular,

UNIÓN TEMPORAL AVANZANDO Y NUTRIENDO EN ACCIÓN.

**6.1. Respuesta_Acta Visita IVC 030-032003-26.pdf**
861K

# 13. CONCLUSIONES

Durante el mes de marzo de 2026, la Unión Temporal Alimentando y Nutriendo en Acción evidenció un desempeño operativo sólido, sustentado en la aplicación sistemática de los lineamientos de calidad e inocuidad establecidos en el Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Chía. La ejecución de las 80 visitas de supervisión técnica permitió fortalecer el control y seguimiento a las condiciones higiénico-sanitarias en las 24 sedes educativas, consolidando la correcta implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura en cada uno de los procesos.

El seguimiento al Plan de Saneamiento Básico reflejó avances significativos en la estandarización y cumplimiento de los procedimientos de limpieza, desinfección y manejo integral de residuos, evidenciados a través de registros documentales y fotográficos, lo cual contribuye a la mitigación de riesgos de contaminación y al aseguramiento de ambientes adecuados para la manipulación de alimentos. Así mismo, los resultados obtenidos, incluyendo la calificación del 93,0 % en la bodega principal y los conceptos favorables derivados de las visitas de la Secretaría de Salud, ratifican la efectividad de las acciones implementadas.

De igual manera, se destaca la gestión oportuna y organizada frente a los requerimientos de los entes de control, el acompañamiento permanente a los Comités de Alimentación Escolar (CAE) y el cumplimiento del 100 % en los análisis microbiológicos, lo que evidencia un adecuado control de la calidad y una trazabilidad confiable en la operación.

En términos generales, el periodo evaluado permite concluir que la operación se desarrolla bajo un enfoque de mejora continua, con cumplimiento de los requisitos contractuales y normativos, y con un compromiso permanente hacia la garantía de la calidad, inocuidad y seguridad alimentaria de los beneficiarios del programa.